OENOFRANCE

Enzyme de dépectinisation très concentrée, pour une action rapide.

Débourbage

Clarification

Flottation

Enzym'**Poudre GLO/uc**

L'enzyme **GLO/uc** est une préparation enzymatique à très forte activité pectolytique. Très concentrée en activité polygalacturonase, elle débourbe ou clarifie les moûts et les vins rapidement.
Elle est destinée au débourbage statique des jus issus de pressurage type champenois ou de cépages à peau pas trop épaisse.
Elle s'emploie également en flottation.

Caractéristiques :

L'enzyme **GLO/uc** a des activités pectolytiques particulièrement adaptées à la dégradation des pectines faiblement estérifiées (méthylation inférieure à 80%) caractéristiques des baies de raisin.
Activités :

- Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 32 000 nkat/g
- Pectine méthyle estérase (EC 3.1.1.11) > 10 000 nkat/g
- Pectine lyase (EC 4.2.2.10) > 2000 nkat/g

Ingrédients : pectinases, maltodextrine

Propriétés :

L'utilisation de cette enzyme permet :

- une clarification rapide des moûts au débourbage, donc un gain de temps.
- un meilleur tassement des bourbes
- en flottation, une dégradation des chaînes de pectines réagissant rapidement avec les gélatines (**Gélatine N**, **Gélatine F**) pour former des flocs.

Applications :

- **<u>Débourbage statique :</u>**

1er cas : **Bonne qualité des jus extraits** (peu chargés et sains)
Incorporer l'enzyme
-soit à la réception de la vendange si une action complémentaire d'extraction est souhaitée,
-soit dès l'extraction des jus si seule la clarification est recherchée.

2ème cas : **Jus chargés, altérés et (ou) riches en polyphénols**
N'ajouter l'enzyme qu'après l'extraction des jus.
Procéder ensuite à une addition de **Vinificateur C, N** ou **SR** pour assurer un parfait débourbage vis à vis des agents d'altération (impuretés, oxydases).

- **<u>Flottation :</u>**

Flottation des jus chargés à très chargés. Ajouter l'enzyme au pressurage pour les jus blancs et rosés.

Mode d'emploi :

Diluer à froid la quantité d'enzyme nécessaire pour la journée dans 10 fois son poids de moût.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

Doses d'emploi :

- **Débourbage statique :**

Doses d'emploi :

- vinification : 0,3g/hL à 1g/hL de jus ou par 100kg de vendange.

Temps de contact :

- 6 à 8 heures à 15°C
- 4 à 6 heures à 16°C-18°C

Lorsque la vendange est altérée, des doses plus élevées, de 1,5g/hL à 2 g/hL, avec un temps de contact de 3 à 4 heures à 17°C–18°C, permettent d'accélérer le débourbage. Eviter un ajout quasi simultané d'enzymes et de SO_2. Par exemple, apporter les enzymes à la réception et sulfiter la vendange tout de suite en aval de la pompe.

- **Flottation :**

Doses d'emploi :

- Blancs et rosés : 0,5g/hL à 2g/hL

Temps de contact : 2 à 4 heures

Présentation :

Poudre conditionnée en pots PET de 50, 100 et 250 g avec système d'inviolabilité. Etuis de 10 boîtes de 50 g ou cartons de quatre étuis (2 kg).

Conservation :

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au delà de la vendange, stocker à une température inférieure à 8°C. Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, et utiliser rapidement. A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**